

Qualità e sicurezza alimentare

La qualità e la tutela dei prodotti agro-alimentari

Andamento dei prodotti a denominazione – L'Italia è il paese che possiede più indicazioni geografiche negli alimenti e nei vini: 847 prodotti di cui 285 prodotti agro-alimentari, 523 vini e 39 spiriti (tab. 23.1). Nel paniere dei prodotti DOP, IGP e STG figurano: 108 ortofrutticoli e cereali, 51 formaggi diversi, 44 oli di oliva extravergine e 41 prodotti a base di carne e altri. Tra gli ultimi riconoscimenti, si segnalano l'olio d'oliva extravergine Sicilia (IGP), la Patata del Fucino (IGP), il Pane Toscano (DOP), la Mortadella di Prato (IGP), i Cappellacci di Zucca Ferraresi (IGP) e i Cantuccini Toscani (IGP). Si rafforza il paniere dei prodotti della panetteria e pasticceria con 14 registrazioni compresa la Pizza napoletana STG. Dal febbraio 2015 sono state registrate (E-Spirit-Drinks dell'UE) 39 bevande spiritose Ig italiane, cioè liquori, grappe, distillati alcolici delle diverse tradizioni italiane (dal Genepì della Valle d'Aosta al Mirto della Sardegna), prodotte secondo l'articolo 2 del reg. (CE) 110/2008.

Il comparto dei prodotti agro-alimentari di qualità, oltre al ruolo di conservazione della tradizione, detiene un'importanza economica di tutto rispetto: il valore della produzione all'origine delle produzioni DOP e IGP nel 2014 ha sfiorato i 6,4 miliardi di euro (+2,5% rispetto al 2013) e sale a 13,3 miliardi se si considera il valore del consumo (+4%) (tab. 23.2). Ancora più significativo l'andamento del mercato estero, dove i prodotti di qualità, con 2,8 miliardi di euro, hanno fatto segnare una crescita del 13% circa. Occorre dire che le produzioni che totalizzano il maggiore valore sia alla produzione che al consumo e all'esportazione sono i formaggi e i salumi; a notevole distanza, ma con risultati in crescita (+12%) si trovano gli ortofrutticoli, che incidono per il 7% sul valore della produzione e del consumo. Il 2014 è stato un anno difficile per il settore olivicolo oleario sia in termini di quantità prodotte che di qualità della produzione, e ciò si è riflesso anche sui dati produttivi ed economici degli oli a Ig (-14% in volume e -9,3% in valore).

Tab. 23.1 - Numero di Dop, Igp e Stg per regione¹

	Prodotti agro-alimentari	Vino
Piemonte	23	58
Valle d'Aosta	6	1
Lombardia	35	42
Liguria	6	12
Trentino-Alto Adige	16	12
Veneto	38	52
Friuli Venezia Giulia	8	17
Emilia-Romagna	44	29
Toscana	33	58
Umbria	11	21
Marche	14	21
Lazio	28	36
Abruzzo	12	17
Molise	8	6
Campania	24	29
Puglia	20	38
Basilicata	11	6
Calabria	19	19
Sicilia	32	31
Sardegna	9	33
Italia²	285	523

¹ Aggiornamento al 30 settembre 2016.

² Alcuni prodotti sono interregionali, pertanto la somma dei prodotti delle regioni non corrisponde al totale Italia.

Fonte: QUALIGEO.EU.

Tab. 23.2 - Numero, produzione e fatturato dei prodotti agro-alimentari Dop Igp - 2014

	Prodotti registrati ¹ (n.)	Produzione tonnellate	Fatturato produzione	
			milioni euro	
			Fatturato produzione	Fatturato consumo
Formaggi	51	496.773	3.662	6.900
Prodotti a base di carne	40	197.547	1.804	4.300
Ortofrutticoli	106	647.630	467	973
Oli d'oliva	43	9.681	56	112
Carne fresca	5	14.338	83	246
Aceti balsamici (000 di litri)	3	97.511	294	800
Altri comparti ²	32	2.384	12	-
Totale	280	1.465.864	6.378	13.331

¹ Aggiornato al 30 settembre 2016.

² Comprendono: prodotti della panetteria e pasticceria (13), altri prodotti di origine animale (3 mieli, 2 ricotte), spezie (3 zafferani), pesci e molluschi (5), paste alimentari (2), altri prodotti (1 olio essenziale, 1 sale marino, 1 liquirizia) e la Mozzarella STG.

Fonte: elaborazioni su dati Qualivita-ISMEA e banca dati DOOR (numero prodotti registrati).

La filiera dei prodotti a denominazione, secondo l'ultima indagine ISTAT relativa al 2014, ha riportato un leggero arretramento delle sue componenti principali: gli operatori (-0,7%), pari a 79.848 unità, diminuiscono soprattutto nella parte dei trasformati (-3,5%). Sono diminuiti così pure gli allevamenti (-1,3%) e gli

impianti di trasformazione (-3,4%) (tab. 23.3). In aumento lieve la superficie investita (+0,4%), pari a 162.824 ettari, per effetto dei maggiori investimenti nel settore ortofrutticoli e cereali (+5%). Tra i settori, risultano in crescita le carni fresche e gli ortofrutticoli e cereali, sia come numero di operatori che di allevamenti e di impianti. Il primato del numero di operatori continua comunque a spettare al settore formaggi (26.454 produttori e 1.555 trasformatori), seguito dagli oli d'oliva (19.655 operatori) e ortofrutticoli e cereali (18.062 unità). I dati confermano il grande contributo delle aree montane e collinari alla produzione delle IG italiane: da queste aree provengono più del 75% degli operatori, più del 61% degli allevamenti, più dell'82% della superficie investita, quasi il 70% degli impianti.

Tab. 23.3 - *Prodotti di qualità agro-alimentari DOP, IGP e SRG: operatori, impianti, allevamenti, superficie - 2014*

	Operatori			Impianti di trasformazione	Allevamenti	Superficie (ha)
	Produttori ^{1,2}	Trasformatori ^{1,3}	Totale operatori ^{1,4}			
Carni fresche	8.039	868	8.907	1.874	8.104	-
Preparazioni di carni	3.470	656	4.126	1.005	4.354	-
Formaggi	26.454	1.555	27.921	2.571	28.685	-
Altri prodotti di origine animale	253	29	261	53	258	-
Ortofrutticoli e cereali	17.279	1.204	18.062	1.269	-	55.458
Oli extravergine di oliva	18.734	1.796	19.655	2.517	-	106.224
Aceti diversi dagli aceti di vino	182	568	651	707	-	252
Prodotti di panetteria	25	56	80	66	-	230
Spezie	88	74	104	89	-	129
Oli essenziali	30	8	37	10	-	150
Prodotti ittici	10	7	13	11	11	-
Sale	7	3	10	6	-	381
Paste alimentari	-	21	21	42	-	-
Totale	74.571	6.845	79.848	10.220	41.412	162.824

¹ Un produttore e/o trasformatore e/o operatore presente in due o più settori viene conteggiato due o più volte.

² Un produttore può condurre uno o più allevamenti.

³ Un trasformatore può svolgere una o più attività di trasformazione.

⁴ Un operatore può essere contemporaneamente sia produttore sia trasformatore.

Fonte: ISTAT.

Performance e strategie di alcuni prodotti DOP-IGP – I salumi tutelati nel 2015 hanno registrato una generale ripresa delle vendite nel mercato interno, in controtendenza con i salumi generici e altre lavorazioni, colpiti nella seconda parte dell'anno dalla caduta di immagine derivata dal clamore mediatico dell'uscita, sulla rivista inglese *Lancet Oncology*, della nota dell'IARC (International Agency for Research on Cancer), in cui si lanciava l'allarme sulla correlazione tra consumo di carni rosse trasformate e insorgenza di tumori nel tratto intestinale. I salumi e le lavorazioni DOP hanno in questo caso potuto avvantaggiarsi della reputazione

dell'alta qualità delle materie prime e dei metodi di trasformazione e conservazione. Purtroppo, i consorzi dei prodotti più prestigiosi hanno dovuto strategicamente lanciare diverse campagne promozionali per comunicare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti tutelati e gli effetti di questi sulla salute umana.

Il Prosciutto di Parma ha chiuso il 2015 con una produzione di circa 8,4 milioni di prosciutti, proseguendo il calo del 2014, e un valore della produzione di 740 milioni di euro. Con il 68% della produzione assorbita, l'Italia continua a essere il primo mercato di sbocco, ma è cresciuta la quota esportata (+3,9% rispetto al 2014) per un totale di oltre 2,7 milioni di prosciutti e un fatturato stimato di 260 milioni di euro. Gli Stati Uniti hanno consolidato i brillanti risultati del 2014 e si sono confermati il primo mercato estero, seguiti da Francia e Germania. Hanno continuato a crescere in modo significativo il Giappone (+18%), il Canada (+19%) e l'Australia (+13%). Il preaffettato, con una quota pari al 19% della produzione annuale, ha mostrato una crescita del 6,3% e si è riaffermato anche sul mercato nazionale (+7,3%), dopo tre anni consecutivi di calo. La filiera del Prosciutto di Parma è rimasta piuttosto imponente pur facendo segnalare un calo degli allevamenti (-4,7%) e comprende: 4.000 allevamenti suinicoli, 120 macelli, 3.000 addetti alla lavorazione e un totale di 50.000 addetti che lavorano nel circuito tutelato.

Il Prosciutto di San Daniele ha proseguito nella sua ascesa produttiva e nel consolidamento delle vendite. Nel 2015 sono state avviate alla produzione di questa Dop quasi 2,7 milioni di cosce di suino fresche (+8% rispetto al 2014). Anche in questo caso il preaffettato in vaschetta, che rappresenta il 12% dell'intera produzione, si è rivelato un segmento sempre più in crescita (+13% sul 2014). Sia le vendite sul mercato interno che le esportazioni sono cresciute dell'1% rispetto al 2014. La quota export ha inciso per circa il 14% dei volumi di prodotto venduti, i principali mercati sono rimasti Francia, Germania, Belgio, Svizzera, Austria e Regno Unito. Crescono i paesi extracomunitari (Stati Uniti, Australia, Giappone) che valgono più del 43% del totale delle esportazioni. La filiera del Prosciutto di San Daniele è così composta: gli allevamenti sono poco più di 4.000 e garantiscono una produzione annua di circa 8,5 milioni di suini certificati; gli stabilimenti di macellazione sono 70; 31 i prosciuttifici e 8 i laboratori di affettamento.

Nel 2015 sono andati molto bene anche la Mortadella Bologna (+3,6% l'incremento produttivo, +3% le vendite), la Bresaola (+1,2% il volume della produzione, bene l'export con l'apertura del mercato canadese) e i Salami cacciatore (+6,9% l'aumento produttivo).

I formaggi tutelati hanno segnato ottimi risultati nei mercati esteri, specie in quelli statunitensi, e una ripresa dei consumi nel mercato domestico facendo leva sulle azioni promozionali, sulla comunicazione dei benefici nutrizionali dei formaggi di qualità e sull'aumento qualitativo e la differenziazione dei prodotti.

Il Grana Padano, nel 2015, ha contenuto la produzione (-0,8% rispetto al 2014) sia per rispettare il piano produttivo del 2014 sia per la congiuntura poco favorevole legata alla cessazione delle quote latte e al perdurare dell'embargo russo. La produzione è stata di poco superiore ai 4,8 milioni di forme, pari a 183.235 tonnellate. Il valore della produzione è stato di 1.436 milioni di euro e quello al consumo di 2.485 milioni di euro. Ottimo l'andamento delle esportazioni, aumentate dell'8% e pari al 37% della produzione complessiva. Il volano delle esportazioni è rappresentato dalla tipologia del grattugiato, segmento cresciuto del 6% rispetto al 2014. È la Germania il principale paese acquirente, seguito dagli Stati Uniti. Continua la difficoltà del mercato interno, con vendite calate mediamente dell'1,2%, benché si sia rafforzata la quota sui formaggi duri e similari (il 47,6% contro il 35,5% del Parmigiano Reggiano). Il prezzo medio al consumo si è attestato su 11,99 euro/kg (-3,1%). Si è smarcato, invece, il Grana Trentino, con un aumento delle vendite del 13,9%. Per stimolare le vendite si è fatto sempre più ricorso alla leva promozionale, analogamente a quanto fatto per tutta la categoria dei formaggi duri: il 34,4% del prodotto è stato venduto in promozione. Il Consorzio dal 2008 ha investito molto nella qualità del formaggio a iniziare da quella del latte raccolto, ottenendo apprezzabili risultati, attestati da un aumento del valore medio delle percentuali di caseine in tutta la zona di produzione. La filiera del formaggio coinvolge 4.557 allevamenti, di cui il 23% dislocato in montagna, 130 caseifici, 153 stagionatori e ben 40.000 addetti tra filiera e indotto.

Stabile la produzione del Parmigiano Reggiano (+0,11% rispetto al 2014), con un totale di poco più di 3,3 milioni di forme corrispondenti a un peso equivalente di 132.829 tonnellate. Nel 2015 si è consolidata la produzione in montagna che rappresenta più del 21% del totale. Nelle zone appenniniche delle province di Parma, Reggio Emilia, Modena e parte del bolognese sono localizzati 102 dei 353 caseifici attivi e 1.200 allevamenti dei 3.272 conferenti il latte dell'intero circuito. In calo, dopo due anni di aumento, le giacenze, dell'1,1%. Ottimo andamento delle vendite sul mercato interno (+6,8%) e ancora di più su quello estero (+13,2%), favorito anche dalle basse quotazioni all'origine e dall'andamento del dollaro. Le quotazioni all'origine (-7% e oltre rispetto al 2014) si sono mantenute su un valore medio annuo di 7,52 euro/kg per il formaggio 12 mesi e 9,47 euro/kg per quello di 24 mesi e oltre, riprendendo a salire nell'ultima parte dell'anno (dati CCIAA di Milano, ma valori simili sono stati registrati anche dalla CCIAA di Parma). La quota di prodotto destinato ai mercati internazionali è salita al 35% sul totale, collocandosi a 46.700 tonnellate, corrispondenti a oltre 1,15 milioni di forme, con un aumento notevole negli Stati Uniti (+34%), divenuti secondo acquirente, dopo la Francia. L'aumento delle esportazioni, in particolare negli Stati Uniti, si spiega anche con la politica messa in atto dal Consorzio, tesa a stipulare nuovi accordi con le grandi catene distributive associando anche azioni infor-

mative dirette ai consumatori. Si sta investendo massicciamente anche in azioni promozionali e di comunicazione rivolte al consumatore italiano. Altri investimenti sono finalizzati a sostenere lo sviluppo delle vendite dirette dei caseifici e a favorire la differenziazione della produzione certificata di montagna attraverso l'adesione a uno specifico progetto qualità.

Prosegue la buona performance del Pecorino Romano, sia per i prezzi spuntati (+14,4% sul 2014) sia per i buoni risultati conseguiti all'estero, e non solo nel tradizionale mercato statunitense. I prezzi hanno registrato i massimi valori storici: gli allevatori hanno potuto beneficiare di un prezzo medio del latte conferito intorno a 1 euro a litro mentre il prezzo del formaggio è stato mediamente di 9,15 euro/kg (dati CLAL). Unica nota di preoccupazione è la rimonta della produzione, dopo un 2014 di livello contenuto, per un totale di 30.165 tonnellate (+25% rispetto al 2014), che rischia di frenare la ripresa e la remunerazione del prezzo del latte alla stalla. A questo riguardo del tutto appropriato appare il piano triennale di regolazione dell'offerta del formaggio, approvato il 9 marzo 2016 dal MiPAAF. Il piano prevede un tetto indicativo di produzione annua non superiore a 27.000 tonnellate, indicato dal Consorzio come livello di produzione ottimale basato sulla reale capacità di assorbimento dal mercato di Pecorino Romano DOP. Il piano contempla anche la valorizzazione qualitativa del formaggio, prevedendo delle premialità a quei produttori che si impegnano a ridurre il contenuto di cloruro di sodio e ad aumentare la durata della stagionatura.

Ottimo incremento produttivo anche per la Mozzarella di Bufala campana, che ha proseguito la sua scalata al vertice dei formaggi certificati italiani: quarto per volume, terzo per valore della produzione (dati 2014 Qualivita-ISMEA). La produzione 2015 è stata di 41.295 tonnellate (+8,5% rispetto al 2014), di cui il 59% realizzato nella sola provincia di Caserta, seguita per importanza dalla provincia di Salerno (32%). La quantità esportata rispetto alla produzione è stata del 31,4% (+36,7% rispetto al 2014), indirizzata prevalentemente verso Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti, ma con interesse crescente dei paesi dell'Europa dell'Est e dei nuovi mercati come Cina, Libano, Singapore, Kuwait, Cile e Perù. La filiera è stata investita a partire dal 2015 dall'applicazione di un vasto programma di tracciabilità, promosso con il d.m. 9406 del 9 settembre 2014 "Misure per la sicurezza alimentare e la produzione della mozzarella di Bufala campana", finalizzato a rilevare in una piattaforma informatica, gestita dal SIAN, tutti i dati relativi alle quantità di latte prodotto, latte in entrata nei caseifici, prodotti in uscita. La norma nasce con l'intento di evitare fenomeni di contraffazione e l'impiego di latte di vacca. Il consorzio intende proseguire in questa strada della tracciabilità totale per assicurare sempre più sulla trasparenza e la sicurezza della filiera, ma nel contempo intende anche avviare degli interventi per tutelare gli anelli deboli della filiera, come i piccoli caseifici, rimasti esclusi dal sistema della

DOP perché tecnicamente non in grado di garantire una lavorazione con netta separazione delle linee produttive latte di bufala e latte di vacca.

Vini di qualità – L'Italia conta 523 riconoscimenti tra vini DOP e IGP. Le 405 DOP si dividono, secondo la tradizionale menzione italiana, in 73 DOCG e 332 DOC. Le IGT sono 118 (tab. 23.4). Le superfici investite a vini DOP e IGT, nel 2015, sono stimate in oltre 499.000 ettari, ovvero oltre il 78,5% del totale delle superfici vitate italiane (tab. 23.5).

Tab. 23.4 - *Vini Docg, Doc e Igt per regione*

	Docg	Doc	Igt
Piemonte	16	42	-
Valle d'Aosta	-	1	-
Lombardia	5	22	15
Liguria	-	7	4
Alto-Adige	-	3	2
Trentino	-	7	3
Veneto	14	27	10
Friuli Venezia Giulia	4	10	3
Emilia-Romagna	2	18	9
Toscana	10	42	5
Umbria	2	13	6
Marche	5	15	1
Lazio	3	27	6
Abruzzo	1	8	8
Molise	-	4	2
Campania	4	15	10
Puglia	4	27	6
Basilicata	1	4	1
Calabria	-	9	10
Sicilia	1	23	7
Sardegna	1	17	15
Italia	73	332	118

N.B. Il totale dei vini DOC e IGT è inferiore alla somma dei vini per regione, in quanto alcuni sono interregionali.

Fonte: elaborazioni su elenco MIPAAF e Banca dati E-Bacchus.

La produzione di vino DOP, attestatasi nella vendemmia 2015 a quasi 18,8 milioni di ettolitri (ISTAT), rappresenta sempre più una quota rilevante del vino complessivamente prodotto in Italia (quasi il 39,5%); se a questa si aggiunge anche la quota di vino IGP (per un ammontare di 14,9 milioni di ettolitri), si arriva a una produzione certificata pari a quasi il 70,7% della produzione complessiva di vino (tab. 23.5). La vendemmia 2015, grazie a un buon andamento climatico, è stata ottima sia sotto il profilo qualitativo che quantitativo, facendo segnare un record produttivo specie per le DOP (+15% rispetto al 2014) ma anche alle IGP (+11%

circa). Continua l'avanzata del Prosecco, che con 2,7 milioni di ettoltri certificati nel 2015 (+15% rispetto al 2014) è in testa alle classifiche dei vini DOP (ISMEA). Delle Venezie, con quasi 1,5 milioni di ettoltri, e Terre Siciliane, con 1,3 milioni di ettoltri, sono invece le IGP con le più alte produzioni certificate.

Il valore alla produzione dei vini DOP-IGP, relativamente al 2014, si è aggirato sui 7 miliardi di euro (+5%) (ISMEA). Infine, per quanto riguarda le esportazioni, i vini DOP e IGP si sono confermati tra prodotti agro-alimentari italiani più venduti all'estero, per un valore complessivo tra rossi, rosati, bianchi, spumanti e frizzanti di 5,3 miliardi di euro, con incrementi rispetto al 2014 che vanno dal 3,3% dei vini rossi e rosati al 20,5% degli spumanti.

Tab. 23.5 - Superficie investita e produzione di vino DOP e IGP per regioni - 2015

	DOP		IGP		Da tavola	
	ettari	ettoltri	ettari	ettoltri	ettari	ettoltri
Piemonte	42.237	2.103.854,00	-	-	4.864	363.065,00
Valle d'Aosta	302	12.286,00	-	-	156	2.180,00
Lombardia	21.529	786.324,00	799	460.690,00	212	162.576,00
Liguria	62	43.152,00	537	23.928,00	971	12.042,00
Trentino-Alto Adige	14.026	1.095.501,00	760	128.928,00	917	5.560,00
Veneto	54.481	5.547.693,00	21.584	3.399.139,00	4.458	785.735,00
Friuli Venezia Giulia	12.018	653.934,00	6.830	721.724,00	5.160	496.551,00
Emilia-Romagna	44.048	1.435.650,00	6.415	2.899.343,00	512	2.416.894,00
Toscana	52.676	1.755.934,00	2.793	775.110,00	1.907	293.673,00
Umbria	6.200	355.475,00	2.480	312.000,00	4.020	97.120,00
Marche	16.235	348.348,00	444	173.775,00	481	436.378,00
Lazio	8.352	855.304,00	3.420	434.001,00	6.982	386.345,00
Abruzzo	15.792	939.794,00	2.546	296.600,00	13.397	1.491.296,00
Molise	590	19.208,00	721	41.150,00	4.067	171.500,00
Campania	4.900	275.510,00	2.400	191.161,00	16.800	1.146.999,00
Puglia	6.171	646.790,00	37.021	2.421.650,00	42.010	4.244.160,00
Basilicata	1.045	30.464,00	560	27.117,00	3.422	29.063,00
Calabria	6.900	67.365,00	2.500	39.859,00	1.256	297.024,00
Sicilia	27.725	1.289.470,00	60.325	2.441.037,00	11.009	977.587,00
Sardegna	9.451	552.495,00	2.651	108.155,00	14.149	133.317,00
Italia	344.741	18.814.551,00	154.786	14.895.367,00	136.747	13.949.065,00

Fonte: MIPAAF per superficie, ISTAT per produzione.

I sistemi di certificazione

Nonostante la congiuntura economica negativa, il miglioramento delle prestazioni ambientali continua a rappresentare un obiettivo centrale da parte di numerose aziende. L'attuale sfida alla crisi energetica, ambientale e finanziaria tende infatti a rivedere il modello economico mirando ad aumentare l'efficienza

nell'uso delle risorse produttive. In tal senso le certificazioni di qualità basate su schemi volontari continuano a essere importanti strumenti che le aziende adottano per migliorare i loro standard produttivi, oltre che per la differenziazione commerciale dei prodotti. In particolare, tra le principali norme prese a riferimento in ambito internazionale si ricordano gli standard della serie UNI-EN-ISO, insieme ai regolamenti comunitari EMAS [reg. (CE) 1221/2009] ed ECOLABEL [reg. (CE) 66/2010]. Per quanto riguarda le imprese del comparto agricolo e agro-alimentare, i sistemi di certificazione più utilizzati sono quelli basati sugli standard di gestione di qualità Iso 9001 e sulle certificazioni ambientali di processo rispondenti agli standard Iso 14001. Sempre più importanti e diffuse nel settore primario anche le certificazioni di sostenibilità come quelle relative alle emissioni di gas serra (UNI EN ISO 14064-1), alla valutazione del ciclo di vita dei prodotti (ISO 14040 LCA), all'impronta idrica (UNI EN ISO 14046) e alle Dichiarazioni ambientali di prodotto (DAP). Per la produzione integrata i sistemi di certificazione fanno prevalentemente riferimento al Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) definito dal MIPAAF, mentre il comparto forestale si basa sugli schemi FSC e PEFC. Si consolida, inoltre, la certificazione sulla responsabilità sociale d'impresa anche nel settore agricolo e agro-alimentare, mediante diversi strumenti certificativi.

La certificazione nella filiera agro-alimentare – Secondo i dati diffusi dall'Ente italiano di accreditamento ACCREDIA, nell'ultimo anno le imprese certificate con gli standard di gestione di qualità basati sulla norma Iso 9001 hanno subito una lieve flessione (-3%), mentre aumentano le certificazioni ambientali di processo rispondenti agli standard Iso 14001. Lombardia e Veneto continuano a rimanere le regioni con il più alto numero di certificazioni, rispettivamente con il 21% e l'11% del totale delle imprese certificate, mentre ammontano a circa il 10% le aziende italiane certificate operanti all'estero.

Tab. 23.6 - *Numero di imprese agricole e alimentari con sistema di gestione per la qualità e ambientale certificato in Italia - 2015*

	Iso 9001			Iso 14001		
	n.	% su tot.	var. % 2015/14	n.	% su tot.	var. % 2015/14
Imprese certificate	126.865	-	-0,3	20.339	-	3,1
di cui:						
- comparto agricolo (coltivazione, allevamento) ¹	254	0,2	7,2	64	0,3	-12,3
- comparto alimentare	3.306	2,6	-6,1	680	3,3	-1,0

¹ Include aziende vivaistiche e imprese che operano nel campo della progettazione, realizzazione, manutenzione e gestione di aree a verde agricole e forestali (comprese opere accessorie, interventi di ingegneria naturalistica, ripristini ambientali, arredo urbano, forestazione, bonifica).

Considerando soltanto le imprese del settore primario, nel 2015 le aziende agricole con certificazione Iso 9001 sono aumentate del 7%, mentre sono diminuite del 12% quelle con la certificazione Iso 14001. Per quanto riguarda, invece, le sole imprese del comparto agro-alimentare, si è assistito per entrambe le certificazioni a una flessione, rispettivamente del 6% per la norma Iso 9001 e dell'1% per la Iso 14001 (tab. 23.6).

Sempre relativamente alle imprese agro-alimentari, un importante sistema di certificazione volontario dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare è quello basato sullo standard Iso 22000, che armonizza gli schemi certificativi preesistenti in materia di sicurezza alimentare. L'Iso 22000 a sua volta si basa sull'analisi dei rischi e sul controllo dei punti critici (HACCP) per l'igiene e la sicurezza di alimenti e bevande, ed essendo compatibile con le altre analoghe norme internazionali può essere integrato con altri sistemi e processi di gestione. Per la norma Iso 22000, che secondo ACCREDIA rappresenta quella che ha avuto il migliore trend di crescita mondiale, è previsto un processo di revisione entro il 2017, con l'obiettivo di riuscire a dare una risposta efficace alle moderne necessità di sicurezza legate alla sempre più libera circolazione di alimenti sul mercato globale.

Considerando i regolamenti comunitari EMAS (Eco-Management and Audit Scheme), l'adesione ai quali implica un impegno a migliorare le performance ambientali, nel 2015 il numero totale di organizzazioni certificate rimane pressoché stabile, con una distribuzione prevalente nelle regioni settentrionali. Diminuiscono invece le certificazioni EMAS relative al comparto agro-alimentare e delle bevande, le cui imprese certificate passano da 97 a 89 unità.

Da segnalare infine l'importanza che le certificazioni alimentari di natura etica e religiosa stanno assumendo anche in Italia, e in particolare i prodotti *Halal* e *Kosher*. La prima certificazione risponde a standard internazionali basati sui dettami alimentari della religione islamica, mentre la seconda certifica il rispetto delle regole religiose che stanno alla base dell'alimentazione del popolo ebraico osservante. Tra le certificazioni agro-alimentari a finalità etica si menzionano quelle relative ai prodotti destinati a consumatori vegetariani e vegani. A livello nazionale le più diffuse riguardano quelle proposte dall'Associazione vegetariana italiana, quali: Qualità Vegetariana, marchio creato nel 2011 e verificato da enti di certificazione esterna, e i marchi V-Label, rispettivamente Vegetarian e Vegan, implementati anche a livello internazionale.

La produzione integrata – Il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI) rappresenta un importante schema di certificazione riconosciuto a livello comunitario [reg. (CE) 1974/2006]. Il SQNPI è stato concepito dal MIPAAF per assicurare che le produzioni integrate siano in conformità con i disciplinari

di produzione e per consentire l'accesso alle specifiche misure di finanziamento pubblico previste dai PSR regionali (misure 3.1 e 10). L'applicazione del SQNPI ha permesso di semplificare e armonizzare le diverse discipline regionali, regolando di conseguenza la proliferazione di marchi regionali di produzione integrata. Tuttavia, l'adesione al SQNPI da parte di produttori e operatori della filiera è facoltativa e la verifica di conformità dei processi produttivi agli standard indicati nei disciplinari è affidata a organismi esterni che utilizzano specifici piani di controllo regionali redatti conformemente alle linee guida nazionali. Il SQNPI prevede un approccio unitario standardizzato a livello nazionale molto importante anche per gli schemi applicativi della dir. 2009/128/CE sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

Tra i sistemi certificativi privati sviluppati in ambito internazionale e di tipo *business to business*, si ricorda lo schema GLOBALGAP per la grande distribuzione, il cui protocollo è stato revisionato di recente introducendo l'obbligatorietà della "Dichiarazione della politica sulla sicurezza alimentare" attuata e mantenuta su tutti i processi produttivi, dalla semina al prodotto finale. Il GLOBALGAP copre tre ambiti di produzione quali coltivazione, allevamento e acquacoltura e si basa su 16 standard costitutivi. Abbastanza diffusi sono anche il sistema inglese BRC (*British Retail Consortium*) e quello tedesco IFS (*International Featured Standards*), richiesti in particolare dalla grande distribuzione internazionale. Tra i sistemi applicati direttamente a livello aziendale, infine, si ricorda la LEAF Marque (*Linking Environment and Farming*), che assicura il rispetto dei principi della produzione integrata direttamente sulle superfici aziendali.

Le certificazioni di sostenibilità – Diversi sono gli ambiti di certificazione della sostenibilità in agricoltura e di conseguenza gli strumenti utilizzati. Di questi i più diffusi fanno riferimento agli standard ISO 14020 orientati a certificare la qualità ambientale dei prodotti e distinti a loro volta in tre tipologie: il tipo I, che risponde alla norma ISO 14024 e riguarda i sistemi di marchiatura ecologica volontari (ad esempio il marchio ECOLABEL); il tipo II, relativo agli standard ISO 14021 ai quali appartengono le asserzioni ambientali autodichiarate con sistemi di etichettatura meno strutturati; e il tipo III basato sulle norme ISO 14025, alle quali appartengono le etichette ecologiche basate su parametri stabiliti (ad es. le Dichiarazioni ambientali di prodotto). Gli standard del gruppo ISO 14020 certificano il ridotto impatto ambientale di prodotti e servizi sulla base dell'analisi del ciclo di vita (LCA – *Life Cycle Assessment*), a sua volta rispondente a un protocollo di standard specifici relativi alla norma ISO 14040. Per quanto riguarda le licenze ECOLABEL, a differenza della certificazione EMAS, esse possono essere richieste solo per alcune categorie di prodotto/servizio, con una diffusione molto limitata in agricoltura, non includendo alimenti e bevande, sebbene applicabili ai servizi di ricettività turistica, comprese le aziende agrituristiche. Nel complesso

il marchio rimane in forte espansione, cresce infatti nel 2015 il numero di licenze ECOLABEL, in particolare quelle relative ai servizi di ricettività turistica (+4%), che rappresentano oltre il 55% del totale di licenze rilasciate annualmente in Italia, con maggiore diffusione in Puglia e Trentino-Alto Adige. Le Dichiarazioni ambientali di prodotto (DAP) sono principalmente orientate a migliorare la comunicazione ambientale fra produttori e distributori e consumatori e devono essere verificate e convalidate da un organismo di controllo accreditato indipendente. Molto diffuse sono anche le norme basate sull'approccio dell'impronta ecologica, a loro volta basate sull'analisi LCA. In particolare si ricorda lo standard Iso 14064, che è stato sviluppato con l'obiettivo di rendicontare, monitorare, convalidare o verificare inventari sull'emissione di gas climalteranti (GHG) durante i processi produttivi. Analogamente, nel 2013 è stata introdotta la norma Iso/Ts 14067 il cui standard regola le attività di quantificazione, reporting e comunicazione dell'impronta carbonica di prodotto (CFP), che si sta consolidando anche in agricoltura come importante strumento di certificazione volontaria, in particolare per i comparti vitivinicolo e oleicolo. Sempre sull'approccio delle impronte, negli ultimi anni anche in agricoltura si sta diffondendo la certificazione dell'impronta idrica (*Water Footprint*) basata sullo standard UNI EN Iso 14046 e che esprime l'impatto ambientale di un prodotto in funzione del volume totale di acqua dolce utilizzata per ottenerlo. Tra le altre certificazioni di sostenibilità più diffuse nel settore primario italiano si ricorda il sistema *Biodiversity Friend*, introdotto in Italia dalla World Biodiversity Association nel 2010, e che certifica gli impatti che le attività e i processi di trasformazione possono avere sulla qualità degli ecosistemi e sull'impoverimento della biodiversità in relazione a diversi aspetti della normale gestione aziendale, tra cui la gestione fitosanitaria, il mantenimento della fertilità, la gestione delle risorse idriche, la presenza di siepi, la presenza di specie vegetali nettariifere, ecc. Nel 2016 si contano 30 aziende iscritte nel registro *Biodiversity Friend* e certificate da organismi terzi (CSQA e Valoritalia), segnalando una tendenza al rialzo. Anche per la biodiversità marina, relativamente ai prodotti ittici, esistono sistemi di certificazione volontaria, di cui il più diffuso a livello internazionale risponde allo schema *Friend of the Sea*. Si tratta di una certificazione applicabile ai prodotti da pesca e acquacoltura, oltre che ai mangimi e derivati, garantendo il rispetto delle norme di sostenibilità stabilite nel codice di condotta per la pesca responsabile della FAO. In tal senso l'Italia è tra i paesi con il maggior numero di prodotti certificati. Infine si segnala lo standard della *Rainforest Alliance* (RA), orientato sempre alla conservazione della biodiversità e che riguarda l'agricoltura e il turismo. Tuttavia, il marchio RA è ancora poco diffuso a causa degli elevati costi di conformità, che lo rendono quasi inaccessibile per i piccoli produttori agricoli.

La certificazione forestale – Nel settore forestale si consolidano le iniziative volte alla promozione della gestione responsabile, allo sviluppo di pratiche improntate alla responsabilità sociale d'impresa e al contrasto dei processi di illegalità tramite i sistemi di certificazione forestale rispondenti agli schemi internazionali del *Forest Stewardship Council* (FSC) e del *Program for Endorsement of Forest Certification Schemes* (PEFC), applicabili sia per le superfici forestali sia per le aziende operanti nel settore del legno e della carta lungo tutta la filiera (*Chain of Custody*, CoC). Nel 2015 crescono entrambe le certificazioni forestali. Più precisamente la superficie certificata cresce dello 0,75% per FSC e dell'1,3% per PEFC, mentre i certificati della Catena di custodia aumentano del 3,5% circa per FSC e del 5% per PEFC.

Tab. 23.7 - Numero e superfici forestali per tipo di certificazione¹

	FSC			PEFC		
	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2014/15	numero certificati	totale ettari certificati	var. % 2014/15
Certificazione forestale	-	51.482	0,7	-	829.436	1,3
Certificazione CoC	1.914	-	3,5	893	-	4,8

¹ Il dato relativo alla certificazione FSC è riferito al 30/06/2015 mentre quello PEFC per un aggiornamento al 31/12/2015 non è confrontabile con quello riportato nella scorsa edizione dell'Annuario.

Fonti: FSC Italia e PEFC Italia.

La certificazione etica – Le certificazioni sulla responsabilità sociale e di sostenibilità socio-ambientale continuano a riscuotere notevole interesse da parte del settore agricolo e agro-alimentare, con un netto aumento del numero di imprese aderenti. In particolare, lo standard internazionale più diffuso è il SA 8000 (*Social Accountability*) che in Italia nel 2015 ha contato circa 1.224 imprese, con un incremento di oltre il 16% rispetto all'anno precedente. In netto aumento anche le imprese certificate del settore primario, che nell'ultimo anno sono passate da 84 a 129 unità. Le norme della certificazione SA 8000 si basano fundamentalmente su una serie di parametri etici stabiliti dall'associazione non governativa americana SAI (*Social Accountability International*), impegnata sulla promozione dei diritti dei lavoratori a livello globale. In particolare il rilascio della certificazione è subordinato alla verifica della correttezza etica delle imprese rispetto a lavoro infantile, lavoro forzato, salute e sicurezza, libertà di associazione, discriminazione, pratiche disciplinari, orario di lavoro e remunerazione equa, migliorando quindi le condizioni generali di lavoro oltre che favorendo la scolarità dei bambini. Un altro importante aspetto segnalato da diverse associazioni riguarda l'esigenza di sostenere questa tipologia di certificazioni in agricoltura anche al fine di limitare i fenomeni di caporalato. Si stima, infatti,

che oltre il 40% di lavoratori del comparto agricolo in Italia sia in nero, incentivando indirettamente un giro d'affari spesso a favore delle agromafie, in particolare con il fenomeno del caporalato, il quale diventa ancora più preoccupante se si considera che buona parte della forza lavoro in alcuni contesti è fornita da immigrati con nessun potere contrattuale. Un fenomeno tra l'altro che interessa più ambiti lavorativi, dai campi coltivati sino ai magazzini ortofrutticoli. Su tali basi il MIPAAF ha recentemente definito un piano di azione mediante la Rete del lavoro agricolo di qualità, che mira a strutturare un sistema pubblico di certificazione etica del lavoro, incentivando mediante un sistema premiante le imprese che aderiscono. Gli attori implicati nella gestione della rete sono diversi e riguardano in prima linea l'INPS insieme alle principali organizzazioni sindacali, professionali agricole, ai Ministeri delle politiche agricole, del lavoro e dell'economia e alla Conferenza delle Regioni. Le aziende ammesse alla rete devono possedere diversi requisiti che attestano l'assenza di procedimenti penali e amministrativi per violazioni della normativa in materia sociale, oltre a essere in regola dal punto di vista contributivo e assicurativo.

La sicurezza alimentare

Sicurezza alimentare e gestione del rischio – La severa disciplina dell'UE sulla salubrità di alimenti e mangimi e sui loro controlli, effettuati obbligatoriamente dalle istituzioni preposte lungo l'intera filiera “dai campi alla tavola”, assicura ai cittadini europei elevati standard di sicurezza alimentare, con l'immissione sul mercato di prodotti vegetali e animali sani e di alimenti e mangimi sicuri, di elevata qualità, adeguatamente etichettati e conformi alle norme. Inoltre, attraverso il Sistema europeo di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF), vengono notificati e comunicati a tutti i membri del network, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica, con la tempestiva adozione di opportune misure di salvaguardia. Nel 2015, anche per effetto di una maggiore cooperazione tra le amministrazioni degli Stati membri, risultano in calo le notifiche pervenute al RASFF (2.967, il 4,2% in meno rispetto al 2014), relative a prodotti alimentari (89% del totale), mangimi (6%) e materiali a contatto con gli alimenti (5%). Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato, le notifiche sono state attivate a seguito sia di segnalazioni dei consumatori sia dei risultati sfavorevoli effettuati in auto-controllo dalle aziende. Nel complesso, 1.370 notifiche hanno riguardato respingimenti di prodotti alla frontiera, mentre 745 sono state classificate come allerta e si sono tradotte in azioni di richiamo, ritiro, sequestro o distruzione di prodotti già immessi sul mercato. Tra le allerte spiccano le contaminazioni microbiologiche (soprattutto *Salmonella*, con 507 segnalazioni), seguite da residui di fitofarmaci

(398), presenza di mercurio (110) e di ingredienti allergenici non dichiarati in etichetta (137, quasi il doppio rispetto al 2014).

L'Italia, come lo scorso anno, si conferma al primo posto nell'UE per numero di notifiche (511, pari al 17,2% del totale), seguita da Regno Unito (329) e Germania (272). Nel nostro paese, il Ministero della salute ha redatto le indicazioni operative per uniformare i comportamenti degli operatori del settore alimentare e delle aziende sanitarie locali sul territorio nazionale, riguardo ai provvedimenti di richiamo e di ritiro e alla loro pubblicazione sul web. L'attenzione dell'Italia alla sicurezza alimentare trova la sua massima espressione nel testo del disegno di legge di riforma costituzionale dove, nella parte dedicata alla revisione del Titolo V e all'abolizione della legislazione concorrente, la parola "alimentazione" è sostituita con "sicurezza alimentare" e la competenza di questa materia è trasferita allo Stato.

Etichettatura e origine degli alimenti – Il reg. (UE) 1169/2011 relativo alle informazioni sugli alimenti si applica interamente dal 13 dicembre 2016, data di entrata in vigore anche delle disposizioni dell'art. 9 che prevedono l'obbligo di indicare in etichetta una dichiarazione nutrizionale (valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale). Il regolamento, tuttavia, lascia molti punti in sospeso, dai numerosi atti delegati previsti, con poteri della Commissione di adottare norme "tecniche", alla devoluzione di norme a livello nazionale (ad esempio per la commercializzazione di prodotti sfusi). La stessa Commissione, in una relazione pubblicata a inizio 2016, ritiene necessario esaminare ulteriormente la percezione da parte dei consumatori prima di poter prendere decisioni sull'uso appropriato dei propri poteri delegati sul regolamento del 2011 riguardo, ad esempio, all'origine dei prodotti. Nel corso del 2015, infatti, a seguito di studi di impatto, la Commissione non ha ritenuto di dover estendere l'etichetta di origine obbligatoria alle categorie di prodotti esclusi dalla normativa, in particolare latte UHT, prodotti a base di latte, carni di coniglio, cavallo e cacciagione, prodotti non trasformati, "mono-ingrediente" o che hanno un ingrediente principale che rappresenta almeno il 50% dell'alimento (come riso e pasta), per non imporre carichi amministrativi alle autorità nazionali e agli operatori di settore. In disaccordo su questa posizione, il Parlamento europeo, con una risoluzione non vincolante adottata a inizio 2016, ha invitato la Commissione a elaborare proposte legislative sull'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza anche per questi prodotti, al fine di rendere più trasparente la catena di approvvigionamento alimentare.

L'Italia, dove l'origine degli alimenti è un tema molto sentito, ha inviato a Bruxelles lo schema di decreto che prevede per il latte per il consumo diretto e per i prodotti lattiero-caseari (burro, yogurt, mozzarella, formaggi e latticini)

l'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine della materia prima, con riferimento al paese di mungitura del latte, al paese di confezionamento e al paese di trasformazione. Inoltre, a seguito del parere favorevole espresso dai cittadini in una consultazione pubblica promossa dal MIPAAF sulla rilevanza delle diciture di origine, l'art. 5 della legge di delegazione europea 2015 di recepimento di norme UE, in vigore dal 15 settembre 2016, prevede che il governo reintroduca, con apposito decreto legislativo, l'indicazione obbligatoria in etichetta della sede dello stabilimento di produzione per gli alimenti prodotti in Italia e destinati al mercato italiano.

Tra i provvedimenti nazionali di rilievo si segnalano: il decreto del MIPAAF dell'8 luglio 2015 sulle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva e le norme di commercializzazione dell'olio di oliva in attuazione di regolamenti comunitari; due circolari esplicative del Ministero della salute: la prima, del 5 ottobre 2015, sulle nuove regole UE in vigore dal 20 luglio 2016 che hanno cancellato il concetto giuridico di "alimenti destinati a un'alimentazione particolare", sostituendolo con "tipi specifici di alimenti", in base alle peculiari tipologie di consumatori cui sono destinati, ovvero alimenti per lattanti e baby food, alimenti a fini medici speciali rivolti a chi soffre di dismetabolie, come i prodotti senza glutine (da indicare non più con il termine "alimenti dietetici" bensì come "alimenti specificatamente formulati per celiaci"), senza lattosio o per diabetici, e sostituti della razione alimentare giornaliera per il controllo del peso; la seconda circolare, del 22 dicembre 2015, in cui si specifica che non è ammissibile denominare come "pane" il prodotto da forno sfuso o preconfezionato che contiene carbone vegetale, in quanto usato quale additivo colorante e non come ingrediente. Si segnalano, infine, le Linee di indirizzo per la comunicazione commerciale relativa ai prodotti alimentari e alle bevande, a tutela dei bambini e della loro corretta alimentazione, e le Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca, entrambe pubblicate dal Ministero della salute a fine 2015, e la circolare del Ministero dello sviluppo economico del 6 marzo 2015 sulle sanzioni applicabili alle violazioni del reg. (UE) 1169/2011.

Tossinfezioni, zoonosi, benessere animale e salute delle piante – Nel 2014, secondo l'ultima relazione dell'EFSA e del Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie sulle zoonosi, sono stati segnalati 236.851 casi di infezione alimentare da *Campylobacter*, la più diffusa nell'UE, provocata soprattutto dalla carne di pollo, con un incremento del 10,3% rispetto al 2013. Risultano in aumento sia le infezioni da *Listeria* (+30%), contratte principalmente attraverso i cibi pronti, con 19 casi di mortalità in Danimarca, sia i casi di salmonellosi (+15,3%), che erano stabili dal 2008, ai quali si contrappone, però, una significativa riduzione del numero di focolai infettivi da *Salmonella* riscontrati nel polla-

me tra il 2008 e il 2014 (-44%). In Italia tutte le misure previste dall'UE sono state recepite nel nuovo Piano nazionale di controllo della salmonellosi 2016-2018. Nel 2015 si sono verificati diversi casi di gastroenterite da *Norovirus* presente nella frutta surgelata in Germania e Svezia, e casi di epatite A in Italia, contratta attraverso la vendita al dettaglio sia di frutti di bosco surgelati sia di mitili contaminati dal virus. Nel giugno 2015, il Parlamento europeo e la Commissione hanno raggiunto un accordo informale per elaborare un testo unico ("Animal Health Law") che raccoglie le norme, oggi frammentate, per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione delle zoonosi negli animali e delle malattie correlate trasmissibili all'uomo. Intanto, in Italia, sono state adottate, a metà 2015, misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina e leucosi bovina enzootica.

Le severe disposizioni comunitarie in materia di prevenzione, controllo ed eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE), a fronte di ben 37.000 bovini colpiti dalla BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*) nel solo Regno Unito nel 1997, hanno portato a testare, dal 2001, 110 milioni di bovini nella UE (7,4 milioni di capi solo in Italia). La malattia è stata eradicata e sono riprese le esportazioni di carne bovina verso i paesi extra UE: dai 2.167 casi positivi del 2001, infatti, si è passati ai 5 del 2015, di cui 2 nel Regno Unito e uno ciascuno in Irlanda, Spagna e Slovenia. In Italia, dove il rischio è stato declassato da "controllato" a "trascurabile", non si verificano casi di BSE dal 2009, anche per effetto dei severi standard nella produzione di farine proteiche destinate all'alimentazione animale e al consumo di carni tal quali provenienti da bovini giovani.

Riguardo all'influenza aviaria, nel 2015 sono state intensificate le attività di controllo e sorveglianza in Germania, Regno Unito, Bulgaria, Ungheria e Francia per la presenza di focolai del virus ad alta patogenicità in allevamenti di anatre, oche e faraone. La messa in atto, a livello nazionale, di tutte le procedure dettate dalla Commissione europea ha permesso di contenere il contagio nelle zone interessate.

Riguardo al benessere animale, a fine 2015 la Commissione europea ha adottato un provvedimento per istituire il Sistema di assistenza e cooperazione amministrativa nell'ambito dei controlli volti a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. Sul fronte della salute delle piante, invece, con la decisione (UE) 2015/2417 l'Esecutivo ha disposto ulteriori misure per impedire l'introduzione e la diffusione nel territorio comunitario del batterio *Xylella fastidiosa* che provoca il disseccamento rapido dell'olivo, diffusosi nelle province pugliesi di Brindisi, Lecce e Taranto. A livello nazionale si è aperto un braccio di ferro con la Commissione europea che ha disposto anche l'abbattimento delle piante sane in prossimità di quelle infettate.

Organismi geneticamente modificati (OGM) – Dopo un trend di crescita consecutiva di 19 anni, la superficie mondiale coltivata a OGM si è contratta, nel 2015, dell'1% (quasi 2 milioni di ettari) rispetto all'anno precedente, scontando, tra le probabili cause, la siccità in Africa e il calo dei prezzi dei prodotti agricoli¹. Le coltivazioni GM interessano 179,7 milioni di ettari (erano 1,7 milioni nel 1996), rispetto a una superficie mondiale utilizzata per coltivazioni agricole di circa 1,7 miliardi di ettari. Esse coinvolgono oltre 18 milioni di agricoltori in 28 paesi, di cui solo 8 sono paesi industrializzati, dove la contrazione delle superfici GM è stata maggiore (-3% rispetto al 2014). Nei paesi in via di sviluppo (Pvs) coinvolti, dove è presente il 90% dei piccoli agricoltori che coltivano OGM, queste coltivazioni, invece, sono leggermente aumentate (+1%). Il 54% della coltivazione totale di OGM (97,1 milioni di ettari) si trova nei paesi dell'America Latina, dell'Asia e dell'Africa, ma tre soli paesi – USA (con 70,9 milioni di ettari GM, pari al 39% del totale mondiale), Brasile (44,2 milioni) e Argentina (24,5 milioni) – coltivano più di tre quarti dei campi GM nel pianeta, seguiti da India (11,6 milioni) e Canada (11 milioni). La coltura dominante nel mondo è la soia tollerante gli erbicidi (HT), seguita dal mais resistente agli insetti (BT), dal cotone BT e dalla colza HT. Colture minori, tra cui barbabietola, papaya e zucca resistenti ai virus, sono state approvate in pochi paesi e vengono coltivate su superfici limitate.

La coltivazione dell'unica varietà autorizzata di mais transgenico (MON 810) nell'UE, destinata soprattutto a uso mangimistico, interessa, invece, solo cinque paesi: Spagna, che copre il 92% degli investimenti totali (107.749 ettari, pari al 28% delle coltivazioni spagnole di mais), Portogallo, Repubblica Ceca, Slovacchia e Romania. La superficie totale UE, pari a 116.870 ettari (0,1% della produzione mondiale GM e 0,06% del territorio agricolo dell'UE) ha subito un calo significativo (-18,3% rispetto al 2014), associato a diversi fattori, tra cui i costi d'impianto.

In Italia, dove tutte le Regioni e oltre un terzo dei Comuni si sono dichiarati OGM-free, sono state adottate, con decreto interministeriale, le misure cautelari provvisorie che vietano la coltivazione di mais MON 810. Successivamente, con l'entrata in vigore della direttiva 2015/412/UE, che accorda agli Stati membri la possibilità di limitare o vietare la coltivazione di OGM sul proprio territorio o in parte di esso in base a motivazioni diverse da quelle legate alla valutazione degli effetti negativi sulla salute e sull'ambiente, l'Italia ha notificato alla Commissione europea la richiesta di esclusione dal proprio territorio della coltivazione di tutti gli OGM autorizzati a livello europeo. Il decreto legislativo recante attuazione della dir. 2015/412/UE, approvato in via preliminare dal Governo, assegna maggiore responsabilità alle Regioni, dettando tempistica e procedure con le quali

¹ International Service for the Acquisition of Agri-biotech Applications (www.isaaa.org).

esse devono comunicare l'intenzione di escludere o limitare parte del proprio territorio dalla coltivazione di OGM; ciò ha innescato polemiche riguardo a un possibile uso di sementi GM sul territorio "a macchia di leopardo".

Nel 2015 il Parlamento europeo ha respinto la proposta della Commissione di revisione del processo decisionale in materia di OGM nell'UE che avrebbe consentito agli Stati membri di limitare o proibire nei rispettivi territori l'uso di OGM negli alimenti o nei mangimi; come è noto, la vendita al consumo di prodotti provenienti da materie prime GM², previa indicazione in etichetta, è prevista dai regolamenti comunitari in materia. Tuttavia, essa è sempre stata oggetto di polemiche da parte dei detrattori secondo i quali, da un lato, si vieta la coltivazione di nuovi OGM ma, dall'altro, se ne importano grandi quantità (il 70% circa dei mangimi, in gran parte soia e mais GM, proviene, infatti, dagli Stati Uniti). Il dibattito sulla revisione delle procedure di autorizzazione di OGM vede orientamenti completamente diversi fra le stesse istituzioni europee. Secondo le procedure attuali, in mancanza del raggiungimento della maggioranza qualificata fra gli Stati membri, spetta alla Commissione decidere sull'autorizzazione di OGM, previo parere dell'EFSA; il Parlamento, invece, ritiene che i procedimenti di decisione comunitari vadano rivisti e con risoluzioni non vincolanti ha invitato in più occasioni la Commissione a ritirare le autorizzazioni concesse.

Il controllo ufficiale dei prodotti agro-alimentari

Il piano pluriennale integrato dei controlli (PNI) – La prima relazione del nuovo PNI 2015-2018 illustra le attività svolte dalle Amministrazioni centrali e da Regioni, Enti locali e Forze di Polizia che partecipano al sistema dei controlli ufficiali, relativi all'accertamento, nel 2015, sia della conformità – sotto il profilo igienico-sanitario, qualitativo, merceologico e fiscale – di alimenti e mangimi³ alla normativa vigente, sia degli aspetti di sanità e benessere degli animali, sanità delle piante, zoonosi nell'uomo e tutela dell'ambiente per i riflessi nella catena alimentare. Il punto di contatto nazionale per il piano è il Ministero della salute che, attraverso la Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e

² A settembre 2016, i prodotti GM iscritti nel registro UE, legalmente importabili, coltivabili e/o commerciabili per uso alimentare umano e animale, sono: 25 varietà di mais, 10 di cotone, 15 di soia, 4 di colza, 1 barbabietola da zucchero.

³ Fermo restando che tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo previste nel PNI e rendicontate nella relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici del piano (sicurezza alimentare, contrasto alle frodi e agli illeciti, tutela dei consumatori e operatori) sarà valutato ogni anno attraverso specifici obiettivi operativi individuati nell'ambito delle seguenti filiere: olio d'oliva, latte e derivati, molluschi bivalvi, miele e altri prodotti dell'alveare.

la nutrizione (DIGISAN), riunisce le informazioni sui controlli di cibi, bevande, mangimi e altri mezzi tecnici per l'agricoltura, prodotti sul territorio nazionale e/o oggetto di importazioni e scambi.

In questa sede ci si concentra sui controlli igienico-sanitari e merceologico-qualitativi nonché sulle principali attività, con riferimento ad alimenti e bevande, svolte sulle strutture di vigilanza e controllo incluse nel piano annuale⁴, ovvero aziende agricole e imprese che operano per la produzione di alimenti di origine animale, di alimenti di origine non animale e per la commercializzazione e la somministrazione di alimenti e bevande, nonché imprese che operano nel settore dei prodotti di qualità regolamentata⁵.

I controlli igienico-sanitari su alimenti e bevande – Nel 2015 i Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari (SV) dei dipartimenti di prevenzione delle Aziende sanitarie locali (ASL) hanno svolto 639.904 tra ispezioni e audit presso gli impianti, le attrezzature dei locali, le strutture e i mezzi di trasporto di 286.498 imprese alimentari, di cui 5.496 localizzate in Umbria, dove le attività sono state codificate con una diversa anagrafica. Le unità con infrazioni, pari a 53.637, risultano in aumento; rappresentano, infatti, il 19,8% del totale delle unità controllate, contro il 17,6% del 2014. Secondo i dati in dettaglio riportati nella tabella 23.8, le unità irregolari hanno interessato soprattutto la ristorazione (30,4%) e i produttori e confezionatori, sia al dettaglio (22,4%) sia all'ingrosso (21,3%).

Tab. 23.8 - Attività di vigilanza e controllo delle strutture del SSN (SIAN e SV) nel settore alimenti e bevande - 2015¹

	Unità controllate	Unità con infrazioni	Unità irregolari (%)
Produzione primaria	59.763	1.419	2,4
Produttori e confezionatori	11.672	2.481	21,3
Distribuzione	70.879	11.331	16,0
Trasporti	7.840	402	5,1
Ristorazione	93.386	28.420	30,4
Produttori e confezionatori (al dettaglio)	37.463	8.388	22,4
Totale	281.002	52.440	18,7

¹ Sono esclusi i dati della Regione Umbria perché codificati con una diversa anagrafica.

Fonte: Ministero della salute. Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - PNI, anno 2015.

⁴ I dati disponibili al 30 settembre 2016 non comprendono diverse voci di dettaglio per cui in alcuni casi non è stato possibile fare un confronto con le attività svolte nel 2014, peraltro afferenti al PNI 2011-2014.

⁵ Prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini DOCG, DOC e IGT.

Guardando alla tipologia delle 101.070 infrazioni riscontrate, il 44,1% del totale ha riguardato le norme igieniche (44.618 infrazioni) e il 27,5% le procedure di autocontrollo (HACCP) e formazione del personale (27.816 infrazioni).

Nei 15.619 stabilimenti per la produzione di alimenti di origine animale sono emerse 18.136 non conformità, pari al 10,9% delle ispezioni, una media in crescita rispetto al 2014 (9,9%). La maggiore incidenza di irregolarità, dovute soprattutto alle condizioni strutturali e alle attrezzature, è stata riscontrata negli stabilimenti in cui si lavorano latte e derivati (29%) e nei macelli e sezionamenti per le carni rosse (24%).

In totale, i laboratori ufficiali hanno svolto 115.496 analisi su 42.796 campioni di alimenti e bevande, di cui 579, pari all'1,4% del totale, sono risultati non conformi (era l'1,8% nel 2014). Nelle contaminazioni di tipo microbiologico, oltre il 60% ha riguardato campioni di carne e latte.

Nel complesso, i provvedimenti amministrativi adottati dalle ASL su tutto il territorio nazionale (61.191) e le notizie di reato comunicate all'autorità giudiziaria (1.036) sono stati lievemente inferiori a quelli del 2014.

I controlli sulla qualità merceologica di alimenti e bevande – Nel 2015, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) ha svolto 16.648 visite ispettive (-21% rispetto al 2014), principalmente nelle fasi di trasformazione e commercio di alimenti e bevande, il 34,8% delle quali nel settore vitivinicolo. L'istituzione del Registro unico dei controlli ispettivi sulle imprese agricole ha evitato la duplicazione delle verifiche nelle aziende e reso le azioni più mirate. Nel complesso, sono stati controllati 10.075 operatori del settore alimenti e bevande (tab. 23.9), il 28,7% in meno rispetto al 2014, ma è aumentata l'incidenza degli operatori irregolari (25,3% a fronte del 14,9% del 2014). La percentuale maggiore di irregolarità si è avuta nei comparti vitivinicolo (38,6%), lattiero-caseario (29,3%) e ortofrutta (27,4%), con aumenti significativi rispetto al 2014. Anche la percentuale dei campioni irregolari è salita, passando dal 5,7% del 2014 all'8,6% del 2015 (con un'incidenza maggiore nei comparti carni e cereali), a fronte di 25.846 prodotti controllati e 3.762 campioni analizzati. L'attività sanzionatoria è consistita in 79 notizie di reato, 1.971 contestazioni amministrative e 1.584 diffide⁶; inoltre, sono stati effettuati 239 sequestri, amministrativi e penali, per un valore complessivo di 44,8 milioni di euro.

⁶ Illeciti di natura amministrativa che non comportano sanzioni accessorie rispetto alla pena pecuniaria.

Tab. 23.9 - Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'IcQRF nel settore alimenti e bevande¹ - 2015

Comparto	Controlli (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Vitivinicolo	5.789	2.497	38,6	8.436	19,6	1.300	7,4
Grassi e oli diversi dagli oli di oliva	101	82	8,5	237	6,5	171	7,0
Lattiero-caseario	2.507	1.600	29,3	3.733	17,1	646	6,5
Ortofrutta	1.247	869	27,4	2.911	14,3	68	7,4
Carni e derivati	1.735	1.136	19,1	2.621	14,2	128	15,6
Cereali e derivati	1.206	903	17,2	1.884	10,5	457	12,9
Uova	534	414	21,5	726	15,4	0	0
Conserven vegetali	859	646	11,5	1.411	6,7	277	10,8
Miele	486	344	12,5	698	8,0	225	8,9
Sostanze zuccherine	578	426	15,7	755	11,0	8	12,5
Bevande spiritose	404	247	13,4	582	6,4	134	7,5
Altri settori ²	1.202	911	16,7	1.852	21,1	348	8,3
Totale controlli	16.648	10.075	25,3	25.846	15,1	3.762	8,6

¹ Esclusi controlli sui prodotti di qualità regolamentata (prodotti biologici, DOP/IGP/STG, vini DOCG, DOC e IGT).

² Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici e prodotti dolciari non definiti.

Fonte: MIPAAF. Dipartimento dell'Ispezzione centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2015.

Particolare attenzione è stata dedicata alla vigilanza e al controllo degli oli di oliva e delle produzioni di qualità regolamentata nell'ambito dei vari settori merceologici, essendo questi comparti a forte rischio di frodi. Complessivamente, a seguito di 15.617 ispezioni, sono stati controllati oltre 10.000 operatori e più di 20.000 prodotti, dei quali sono risultati irregolari, rispettivamente, il 19,5% e il 14,1% (tab. 23.10), entrambi in crescita nel 2015 rispetto all'anno precedente. La maggiore incidenza di irregolarità si è riscontrata negli operatori dei vini DOCG, DOC e IGT (27,2% contro il 19,9% del 2014), seguita dagli operatori dei prodotti a denominazione di origine DOP/IGP (17,2% a fronte del 12,3% nel 2014) e dagli operatori del comparto oli di oliva (14,9%). Si riducono, invece, sia le irregolarità degli operatori biologici (7,8% sul totale degli operatori bio, mentre era l'8,6% nel 2014) sia dei campioni di prodotti bio analizzati (4%, contro il 4,9% del 2014). In calo è risultata anche la percentuale di campioni irregolari dei vini di qualità regolamentata (7,1% a fronte del 12% nel 2014), mentre si discosta di poco, rispetto all'anno precedente, quella dei prodotti a denominazione (1,8% contro l'1,1%). L'attività di controllo per questi prodotti ha portato a 114 notizie di reato (il 40% ha interessato gli oli) e a 1.408 contestazioni amministrative (il 60% ha riguardato i vini), oltre a 1.165 diffide (oltre l'88% riferite a oli e vini). I sequestri sono stati 203, per un valore complessivo di 18,6 milioni di euro. Gli il-

leciti hanno riguardato, sia negli alimenti generici sia nei prodotti di qualità regolamentata, il mancato rispetto delle norme di commercializzazione e la veridicità delle indicazioni obbligatorie e facoltative riportate in etichetta (designazione di origine, processi produttivi adottati, caratteristiche merceologiche).

Tab. 23.10 - Irregolarità rilevate nell'attività di vigilanza e controllo dell'ICQRF sugli oli di oliva e sui prodotti di qualità regolamentata - 2015

Prodotti di qualità regolamentata	Ispezioni controllati (n.)	Operatori controllati (n.)	Operatori irregolari (%)	Prodotti controllati (n.)	Prodotti irregolari (%)	Campioni analizzati (n.)	Campioni irregolari (%)
Oli di oliva	6.291	3.562	14,9	7.862	8,3	961	4,5
Prodotti a denominazione protetta (DOP/IGP/STG)	2.015	1.532	17,2	2.469	14,9	798	1,8
Vini DOP, Doc e IGT	5.955	4.272	27,2	8.764	20,9	1.248	7,1
Prodotti da agricoltura biologica	1.356	1.107	7,8	1.875	5,7	455	4,0
Totale controlli	15.617	10.473	19,5	20.970	14,1	3.462	4,7

Fonte: MIPAAF. Dipartimento dell'Ispezzione centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2015.

Inoltre, sul fronte della tutela del *made in Italy*, l'ICQRF, tramite l'Unità investigativa centrale (UIC), ha individuato offerte di vendita con uso illegale di marchi DOP/IGP sul web. Nel dettaglio sono state avviate procedure di contrasto a usurpazioni ed evocazioni di DOP/IGP che hanno riguardato prodotti in vendita sui *players* mondiali dell'e-commerce eBay e Alibaba (rispettivamente 220 e 65 prodotti); altri 63 prodotti hanno riguardato segnalazioni fatte dall'ICQRF come Autorità ex officio di cui al reg. (UE) 1151/2012 e 213 come Organismo di contatto per il settore vitivinicolo, 4 dei quali hanno interessato paesi extra UE per cui è stato richiesto l'intervento della Commissione europea.

I controlli delle Forze di Polizia nel settore alimentare – Nel 2015, i Nuclei antisofisticazioni e sanità (NAS) hanno svolto 38.914 controlli (tab. 23.11), dai quali sono emerse 12.321 non conformità (pari al 32% delle verifiche effettuate), soprattutto, come per l'anno precedente, nella ristorazione (42%) e nel comparto della farine, pane e pasta (36%). Le sanzioni amministrative elevate (16.701), in prevalenza per carenze igienico-strutturali ed etichettatura irregolare, risultano in calo del 3,7% rispetto al 2014; le sanzioni penali, invece, si attestano su un numero analogo a quello dell'anno precedente (2.979, contro le 3.011 del 2014) e sono riconducibili ad alimenti in cattivo stato di conservazione, adulterati o contraffatti. Di conseguenza, 1.729 operatori (-2,7%) sono stati segnalati all'autorità giudiziaria, 2 persone sono state arrestate, 1.041 strutture (+9,7%) sono state chiuse o sequestrate e oltre 23 milioni di kg/litri di alimenti sono stati posti sotto sequestro, per un valore che sfiora i 440 milioni di euro.

Tab. 23.11 - Risultati dell'attività di controllo svolta dalle Forze di Polizia
in materia di frodi sanitarie e commerciali - 2015

	Controlli svolti	Violazioni		
		totali	penali	amministrative
Carabinieri per la tutela della salute (NAs)	38.914	19.680	2.979	16.701
Carabinieri per le politiche agricole e alimentari (Nac)	586	325	52	273
Corpo forestale dello Stato (Cfs) ¹	8.486	1.441	179	1.262
Capitanerie di porto ²	17.504	2.635	341	2.294

¹ Attività svolta in ambito agro-alimentare e agro-ambientale.

² Controlli ai fini della sicurezza alimentare nel settore ittico, esclusi controlli in mare e ai punti di sbarco.

Fonte: Ministero della salute. Dipartimento dell'Ispektorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - PNI, anno 2015.

I Nuclei antifrode carabinieri (Nac) hanno controllato, nel 2015, 586 imprese agricole, di cui il 38% del comparto lattiero-caseario e il 24% del comparto vitivinicolo. Sono state elevate 325 violazioni tra penali e amministrative, 55 soggetti sono stati denunciati all'autorità giudiziaria e sono state sequestrate oltre 720 tonnellate di prodotti, per un valore di oltre 4,5 milioni di euro.

L'attività del Corpo forestale dello Stato (Cfs) per la lotta alla contraffazione, con particolare riguardo alle filiere dei prodotti di qualità regolamentata, vitivinicolo, oleario e lattiero-caseario, si è tradotta, nel 2015, in 8.486 controlli e in 45 operazioni complesse con utilizzo di metodologie sofisticate. Sono stati accertati 1.262 illeciti amministrativi e 179 reati e sono state segnalate all'autorità giudiziaria 250 persone. Circa 4.000 litri di prodotti vitivinicoli, oleari e lattiero-caseari e 160 tonnellate di altri prodotti (tra cui miele e molluschi bivalvi) sono stati posti sotto sequestro.

Ai fini della sicurezza alimentare, le Capitanerie di porto hanno effettuato 17.504 controlli sugli ambulanti e presso gli esercizi commerciali, con l'accertamento di 2.635 violazioni amministrative e penali, pari al 15,5% dei controlli, e il sequestro di oltre 428 tonnellate di prodotti ittici. Il 78,5% delle irregolarità ha riguardato la tracciabilità e l'etichettatura dei prodotti, il 19% la cattiva conservazione (soprattutto tra gli ambulanti) e il 2,5% le frodi commerciali. A fine 2015, il Corpo ha coordinato l'operazione "Tallone d'Achille" in occasione dell'aumento della domanda legata alle festività natalizie, con oltre 11.000 controlli effettuati sull'origine del pescato sul territorio e lungo la filiera, incluse pescherie, grande distribuzione, mercati e ristoranti; sono state elevate 1.076 sanzioni amministrative e 191 penali, con il sequestro di 245 tonnellate di prodotti ittici per un valore di oltre 10 milioni di euro.

Un importante apporto alla tutela dei consumatori è rappresentato anche dall'attività svolta dalla Guardia di Finanza in ambito economico-finanziario che, nel 2015, ha portato al sequestro, per frodi sanitarie e commerciali, di oltre 8.800

tonnellate di prodotti agro-alimentari (tra cui 7.400 tonnellate di cereali, oltre 1.000 di paste alimentari e 220 di ortaggi) e 31 milioni di litri di vini e spumanti. La Guardia di Finanza, inoltre, attraverso il Sistema informativo anti contraffazione (SIAC) per il supporto delle attività operative dei reparti del Corpo e delle altre Forze di Polizia, ha condotto due importanti indagini a Bologna e Pavia, nel corso del 2015, in collaborazione con l'ICQRF: la prima, nel settore vitivinicolo, denominata "Hydrias", ha portato alla denuncia di 4 soggetti all'autorità giudiziaria e al sequestro di 310.000 ettolitri tra mosti, vini e succhi d'uva sofisticati, per un valore commerciale di oltre 30 milioni di euro. La seconda indagine, denominata "Cana", ha permesso di scoprire un sistema di frode commerciale in una nota cantina vitivinicola, con la denuncia dei responsabili all'autorità giudiziaria e il sequestro di 170.000 ettolitri di vino sfuso e di circa 700.000 bottiglie di vino falsamente etichettate come IGT e DOC.